

Semaine du 21 au 25 octobre 24

Lundi	
Betterave vinaigrette	/
Saucisse paysanne	/
Gratin de courgettes pomme de terre	<i>Lait, lactose, gluten, soja</i>
Emmental BIO	<i>Lait, lactose</i>
Crème au caramel	<i>Lait, lactose</i>
Compote à boire	/
Confiture	/
Pain	/
Mardi	
Taboulé	<i>Gluten</i>
Poisson à la bordelaise	<i>Gluten, sulfites, poisson</i>
Poêlée trio chou-fleur, brocolis carottes	/
Saint môret	<i>Lait, lactose</i>
Eclair au chocolat	<i>Œuf, gluten, lait, lactose</i>
Petit moelleux marbré	<i>Gluten, lait, œufs, soja</i>
Jus de pomme 100% pur jus	/
Mercredi	
Mousse de volaille + cornichon	<i>Lait, lactose, œufs, gluten</i>
Filet de poulet sauce moutarde	<i>Lait, lactose, moutarde</i>
Purée	<i>Lait, lactose</i>
Petit suisse sucré	<i>Lait, lactose</i>
Fruit BIO	/
Palet breton	<i>Gluten, lait, œufs</i>
Brique de lait chocolaté	<i>Lait, lactose</i>
Jeudi	
Carottes râpées BIO	/
Raviolis de bœuf sauce tomate	<i>Gluten</i>
Salade verte vinaigrette	/
Babybel	<i>Lait, lactose</i>
Compote pomme vanille	/
Chocolat	/
Yaourt nature sucré	<i>Lait, lactose</i>
Pain	/
Vendredi	

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans l'atelier de production qui fabrique les repas et peuvent se retrouver de manière fortuite dans des préparations exemptes de ces allergènes.

Concombre mais vinaigrette	/
Paupiette de veau sauce chasseur	<i>Sulfites</i>
Riz basmati aux petits légumes	/
Tomme de vache AOP	<i>Lait, lactose</i>
Crème dessert à la vanille	<i>Lait, lactose</i>
Quatre quart	<i>Gluten, œufs</i>
Fruit de saison	/

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*